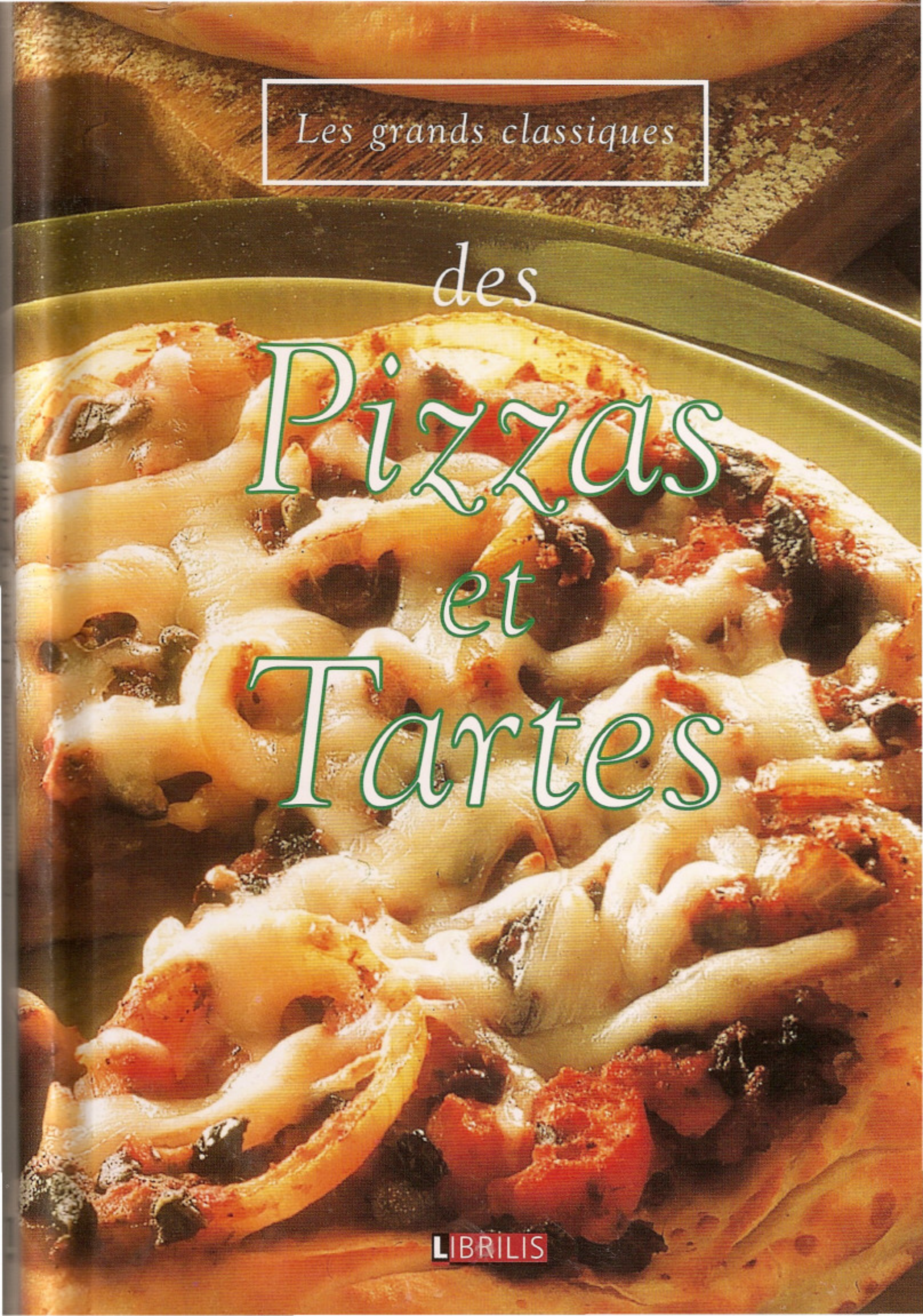
Les grands classiques

des Pizzas et Tartes



LIBRILIS

Sommaire





Calzone 7

Flamiche aux poireaux 8

Flammenkuche aux oignons, lard et raisins secs 9

Mini pizzas à la tomate et au thon 10

Mini-pizzas à la viande haché 11

Paté lorrain 12

Petites pizzas au beurre d'anchois 13

Pizza au basilic et au thon 14

Pizza au bœuf haché et brocolis 15

Pizza au chorizo et aux poivrons 16

Pizza au picodon 17

Pizza au salami 18

Pizza au saumon frais 19

Pizza aux artichauts et aux câpres 20

Pizza aux asperges 21

Pizza aux aubergines et à la tomate 22

Pizza aux champignons forestiers 23

Pizza aux cinq fromages 24

Pizza aux fruits de mer 25

Pizza aux huiles parfumées 26

Pizza aux oignons, mozzarella et olives 27

Pizza aux poivrons et à la fêta 28

Pizza aux saucisses et béchamel 29

Pizza aux tomates fraîches 30

Pizza mexicaine 31

Pizza omelette à la tomate 32

Pizza surprise 33

Pizza végétarienne 34

Quiche à l'oseille 35

Quiche à la choucroute 36

Quiche à la saucisse et aux pommes de terre 37

Quiche au fromage et à la tomate 38

Quiche au lard et aux pruneaux 39

Quiche au Saint Grégoire 40







Quiche aux endives et au saumon fumé 41

Quiche aux poireaux et au chèvre 42

Quiche forestière 43

Quiche lorraine 44

Quiche scandinave au saumon et à l'aneth 45

Ratatouille en croûte feuilletée 46

Tarte au boudin noir 47

Tarte au saucisson et aux poireaux 48

Tarte aux crevettes 49

Tarte au légumes du soleil et au lard 50

Tarte aux moules et aux champignons 51

Tarte au potiron 52

Tarte aux tomates et aux maquereaux 53

Tarte feuilletée aux courgettes et à la tomate 54

Tarte flambée 55

Tarte à la picarde, aux calamars 56

Tarte tourangelle aux rillettes 57



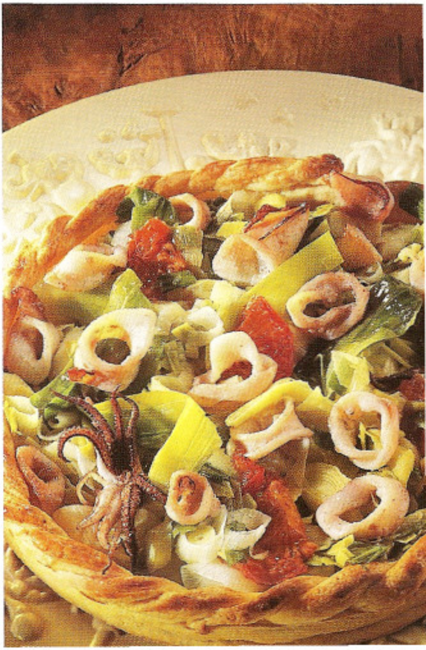


Tartelettes croustillantes à l'avocat 58

Tartelettes feuilletées au chèvre et au lard 59

Tourte au poulet 60

Tourte aux blettes 61



Calzone

- Découpez les boules de mozzarella en tranches ou en cubes, émincez finement les champignons, le cerfeuil et les gousses d'ail.
- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Etalez la pâte à pizza et découpez 6 cercles. Répartissez le coulis de tomates, la viande hachée, les tomates confites et la mozzarella sur la moitié de chaque cercle de pâte.
- Assaisonnez d'origan séché, de cerfeuil et d'ail puis cassez 1 œuf au-dessus. Refermez les pizzas en chaussons et soudez les bords avec un peu d'eau.
- Huilez les calzone avec un pinceau. Parsemez le dessus de pignons.
- Déposez les pizzas sur la lèchefrite du four huilée et enfournez pour 15 min. Servez chaud avec une salade.



Le conseil

Pour que les calzones soient plus dorées, badigeonnez-les d'un peu de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

6 personnes

400 g de pâte à pizza
3 gousses d'ail
1 bol de coulis de tomates
12 tomates confites
3 boules de mozzarella
6 œufs
50 g de pignons de pin
100 g de champignons
2 cuillères à soupe d'origan séché
300 g de viande hachée
Quelques brins de cerfeuil
Huile d'olive
Gros sel
Sel, poivre

vin conseillé
Tavel

gion d'origine
é du Sud-Est

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
15 min

FACILE

BON MARCHÉ

Feuilletés au foie gras

- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Etendez la pâte sur un plan de travail fariné.
- Détaillez-la en douze carrés.



- Tranchez le foie gras en six tranches.
- Déposez une tranche de foie gras sur quatre carrés de pâte, recouvrez avec les autres carrés, soudez bien les bords du bout des doigts.



- Battez l'œuf et badigeonnez les feuilletés à l'aide d'un pinceau. Posez les feuilletés sur la plaque du four légèrement beurrée et enfournez pour 20 à 25 min.
- Servez chauds ou tièdes.



Le conseil

Vous pouvez remplacer le foie gras par du fromage, par exemple du roquefort.

6 personnes

150 g de foie gras de canard mi-cuit
1 rouleau de pâte feuilletée
1 bouquet de basilic
1 œuf

Le vin conseillé
uscat Beaumes-de-Venise
égion d'origine
allée du Rhône

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 25 min

FACILE

CHER

Flamiche aux poireaux

- Dans un récipient, mélangez la farine, le beurre et le sel. Travaillez du bout des doigts pour obtenir un sable grossier puis ajoutez l'œuf et, au besoin, la cuillère d'eau. Formez une boule avec la pâte puis placez-la au frais pendant 1 h.
- Au bout de ce temps, faites chauffer le four th. 7/8 (220°C).
- Retirez la première peau des blancs de poireaux. Coupez-les en 2 tronçons puis lavez-les et émincez-les finement dans le sens de la longueur.
- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez les poireaux et faites-les étuver pendant 10 min à couvert, sur feu doux. Remuez de temps en temps.
- Dans une jatte, battez les œufs avec la crème fraîche, ajoutez la fondue de poireaux et une pointe de couteau de noix de muscade. Salez, poivrez, mélangez intimement.
- Abaissez la pâte et foncez-en un moule à manqué beurré, de 22 cm de diamètre environ.
- Versez la préparation aux poireaux sur le fond de pâte et faites cuire une trentaine de minutes.



4 personnes

Pour la pâte :
150 g de farine
100 g de beurre
1 œuf
1 cuillère à soupe d'eau
Sel

Pour la garniture :
8 blancs de poireaux
50 g de beurre
3 œufs
100 g de crème fraîche épaisse
Noix de muscade en poudre
Sel, poivre

Le vin conseillé
Pinot

Région d'origine
Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 40 min

CUISSON 30 min

RÉFRIGÉRATION 1 h

FACILE

BON MARCHÉ

Flammenkuche aux oignons, lard et raisins secs

■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).

■ Epluchez et émincez les oignons.



■ Beurrez et farinez un moule à tarte et abaissez-y la pâte. Enfournez pour 10 min.

■ Dans une jatte, mélangez les oignons émincés, les raisins secs et la crème fraîche. Salez et poivrez.



■ Sortez la pâte du four et versez la préparation aux oignons dessus.

■ Nappez de fromage râpé et recouvrez avec les tranches de poitrine fumée.



■ Enfournez pour 20 min.

■ Servez chaud.



Le conseil

Faites tremper les raisins dans un bol d'eau chaude pendant 30 min, ils seront plus moelleux.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
2 oignons doux
30 cl de crème fraîche
6 tranches de poitrine fumée
3 cuillères à soupe de raisins secs
200 g d'emmental râpé
Sel, poivre

Le vin conseillé
Sylvaner

Région d'origine
Blanc d'Alsace



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
30 min



FACILE



BON MARCHÉ

Mini-pizzas au thon

■ Délayez la levure dans 30 cl d'eau tiède. Ajoutez la farine, le sel et l'huile d'olive. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse. Ajoutez un peu de farine si nécessaire. Formez une boule de pâte et couvrez-la avec un linge. Laissez lever la pâte pendant 3 h, à température ambiante et à l'abri des courants d'air.



■ Travaillez ensuite de nouveau la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des petits cercles de 5 à 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez les cercles de pâte sur la plaque du four farinée.

■ Préchauffez le four th. 8 (240°C).

■ Disposez des rondelles de tomates, des miettes de thon et quelques câpres. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 10 à 15 min. Servez dès que la pâte est bien dorée.



Le conseil

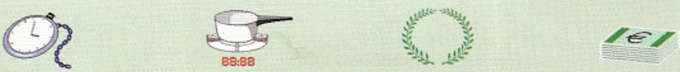
Si vous manquez de temps, vous pouvez utiliser de la pâte à pizza toute prête.

6 personnes

- 30 g de levure fraîche
- 500 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 4 tomates bien mûres
- 1 boîte de thon au naturel
- 4 cuillères à soupe de câpres
- Huile d'olive

Le vin conseillé
Tavel

Région d'origine
Rosé du Sud-Est



PRÉPARATION
20 min + 3 h de repos

CUISSON
15 min

FACILE

BON MARCHÉ

Mini-pizzas à la viande hachée

■ Incorporez 1 dl d'huile à la pâte à pain et laissez reposer 30 min.



■ Lavez et essuyez 7 courgettes, coupez-les en morceaux, mettez-les dans le bol du mixeur avec le basilic, les gousses d'ail épluchées, 100 g de parmesan, le reste d'huile, sel et poivre. Mixez jusqu'à obtenir la consistance d'une purée.



■ Râpez le reste de parmesan. Coupez la courgette restante en fines rondelles.

■ Préchauffez le four th. 6 (180°C) et badigeonnez une plaque de four d'huile.

■ Etalez la pâte en 6 disques de 5 mm d'épaisseur, déposez dessus la purée aux courgettes, parsemez la viande hachée et le parmesan râpé.

■ Enfournez pendant 10 min. Servez chaud.



Le conseil

Vous pouvez mélanger la viande hachée avec un oignon finement émincé.

6 personnes

300 g de pâte à pain
8 courgettes moyennes
10 brins de basilic
250 g de bœuf haché
2 gousses d'ail
120 g de parmesan
3 dl d'huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Côtes de Toul
égion d'origine
sé de Lorraine

PRÉPARATION
20 min + 30 min de repos

CUISSON
10 min

FACILE

BON MARCHÉ

Petites pizzas au beurre d'anchois

■ Préparez le beurre d'anchois : dans un bol, bien fouettez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange uniforme. Assaisonnez au goût de poivre et de thym. Mélangez.



■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).

■ Tartinez les morceaux de pita avec le beurre d'anchois.



■ Garnissez de tomates, poivron, oignon et olives. Couvrez avec le fromage et déposez sur une lèchefrite. Faites cuire 8 à 10 min, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Le conseil

Vous pouvez ajouter quelques aubergines légèrement poêlées en garniture.



30 petites pizzas

30 quartiers de pita
2 tomates hachées
1 poivron vert haché
1 oignon haché
10 olives noires dénoyautées
et hachées
2 tasses de fromage
mozzarella râpé

Beurre d'anchois :
1/2 tasse de beurre mou
2 cuillères à soupe
d'anchois finement hachés
Le jus d'1 citron
Poivre
Thym moulu



e vin conseillé
cpoul de Pinet
égion d'origine
du Languedoc



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
10 min

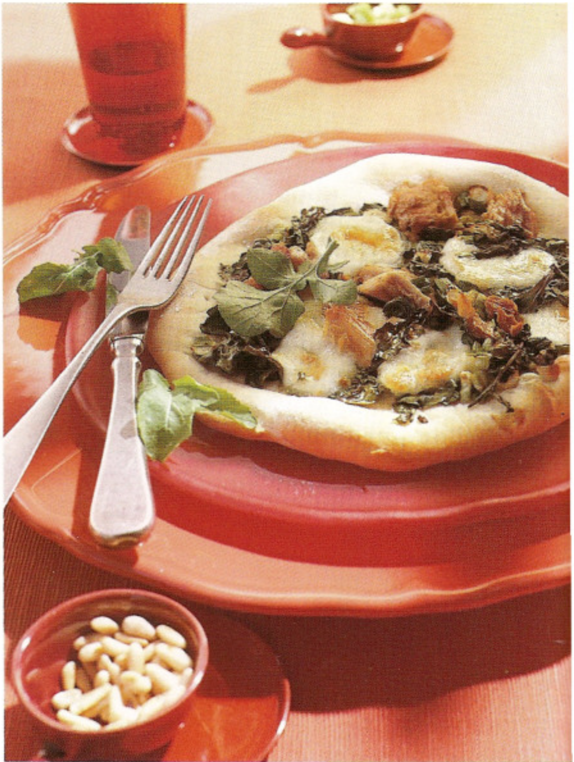


FACILE



RAISONNABLE

Pizza au basilic et au thon



- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie. Abaissez la pâte sur une plaque allant au four huilée. Passez au pinceau un peu d'huile d'olive sur la pâte et enfournez pour 15 min.



- Coupez la mozzarella en tranches.
- Sortez la pizza du four et garnissez-la de basilic grossièrement haché et de roquette lavée et essorée. Emiettez le thon sur la pizza.



- Disposez par-dessus les tranches de mozzarella, salez, poivrez, nappez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 5 min.
- Servez chaud.

Le conseil

Vous pouvez remplacer la roquette par des pousses d'épinards.

4 personnes

500 g de pâte à pain
2 cuillère à soupe de basilic
150 g de roquette
200 g de mozzarella
1 boîte de 200 g de thon au naturel
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Le vin conseillé
Bergerac

Région d'origine
Rosé du Sud-Ouest



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
20 min



FACILE



BON MARCHÉ

Pizza au bœuf haché et au brocoli

■ Travaillez la pâte et étalez-la en forme de cercle sur un plan de travail fariné. Posez la pâte sur la plaque du four farinée.



■ Préchauffez le four th. 8 (240°C).

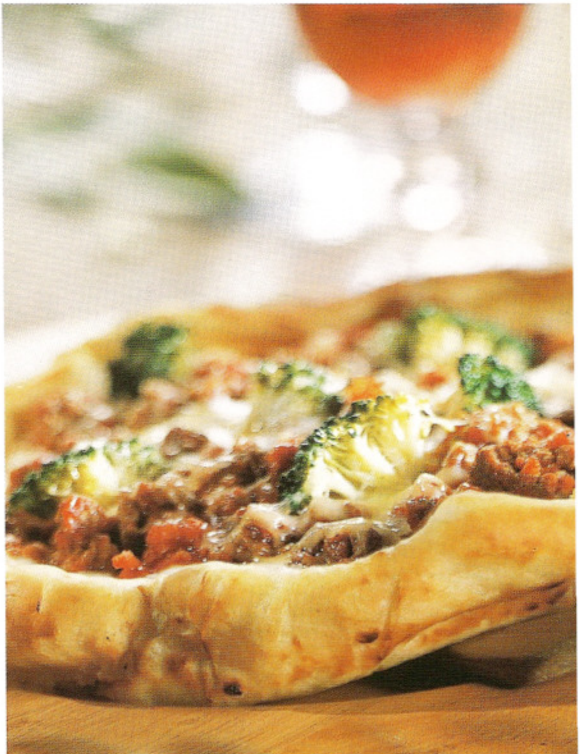
■ Détachez les bouquets de brocoli et faites-les cuire pendant 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.



■ Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez les oignons pelés et émincés. Faites revenir quelques minutes, puis ajoutez le bœuf haché, la gousse d'ail pelée et pressée, le coulis de tomates, sel et poivre. Laissez cuire 10 min sur feu moyen.

■ Versez sur le fond de pizza et ajoutez le brocoli.

■ Enfournez pour 15 min environ. Servez dès la sortie du four.



Le conseil

Pour les amateurs de cuisine relevée, ajoutez une pointe de couteau de piment de Cayenne au bœuf.

6 personnes

500 g de pâte à pizza
300 g de bœuf haché
2 oignons
1 gousse d'ail
50 cl de coulis de tomates
1 tête de brocoli
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Saint-Chinian

Région d'origine
Rouge du Languedoc

PRÉPARATION
20 min

88:88
CUISSON
30 min

FACILE

BON MARCHÉ

Pizza au chorizo et au poivron

■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).



■ Pelez l'ail et l'oignon. Emincez-les et ajoutez-les au coulis de tomates. Faites mijoter pendant 5 min à feu doux en remuant régulièrement. Poivrez. Réservez.

■ Découpez le chorizo en rondelles. Lavez, épépinez et émincez le poivron.



■ Déroulez la pâte sur une plaque allant au four légèrement farinée.

■ Nappez de sauce à la tomate et parsemez d'emmental. Disposez alors les rondelles de chorizo et le poivron émincé. Ajoutez quelques olives et laissez reposer à température ambiante pendant 5 min.

■ Passez ensuite au four pendant 20 min.



4 personnes

1 rouleau de pâte à pizza
1 chorizo
1 gousse d'ail
1 oignon
100 g d'emmental râpé
1 poivron rouge
Olives noires
1 petite boîte de coulis de tomates
Poivre noir moulu

Le conseil

Pour une meilleure digestion, enlevez la peau du chorizo avant la cuisson.

Le vin conseillé
Chiroubles

Région d'origine
Bourgogne rouge



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
25 min



FACILE



BON MARCHÉ

■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).



■ Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie et abaissez-la sur une plaque huilée allant au four.

■ Passez au pinceau un peu d'huile d'olive sur la pâte et enfournez pour 15 min.



■ Sortez la pizza du four, étalez la purée de tomates dessus et garnissez avec les fromages râpés.

■ Ajoutez les olives noires, salez, poivrez, nappez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 15 min.

■ Servez chaud.

Le conseil

Vous pouvez remplacer le picodon par de la mozzarella et la mimolette par du parmesan.



4 personnes

500 g de pâte à pain
1 beau picodon assez sec râpé
100 g de mimolette vieille râpée
5 cuillères à soupe de purée de tomates
2 cuillères à soupe d'olives noires dénoyautées
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Le vin conseillé
Lirac

Région d'origine
Rosé de la vallée du Rhône



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
30 min



FACILE



BON MARCHÉ

sur une plaque bien huilée.



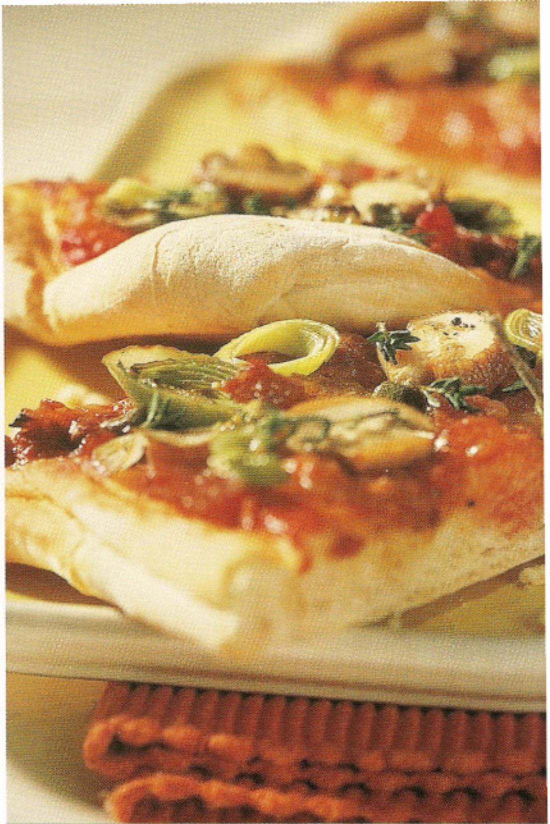
- Nappez la pâte de purée de tomate.
- Répartissez les tranches de salami dessus.



- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Ajoutez la mozzarella tranchée.
- Egouttez et coupez les cœurs d'artichauts dans le sens de la hauteur. Disposez-les sur la pizza.
- Salez, poivrez et saupoudrez d'origan.
- Faites cuire 20 min à four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

Le conseil

Si vous n'avez pas d'origan, vous pouvez le remplacer par du thym.



4 personnes

500 g de pâte à pain
400 g de salami tranché finement
6 cuillères à soupe de purée de tomate
300 g de mozzarella
1 boîte de cœurs d'artichauts
1 cuillère à soupe d'origan
Huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Beaujolais
Région d'origine
urgogne rouge

PRÉPARATION
15 min

CUISSON
20 min

FACILE

BON MARCHÉ

- Travaillez la pâte en y incorporant le basilic ciselé. Etalez-la en forme de cercle sur un plan de travail fariné. Posez la pâte sur la plaque du four farinée.



- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Prélevez le zeste et le jus du citron.



- Faites cuire le saumon pendant 10 min à la vapeur. Retirez soigneusement la peau et les arêtes. Mélangez avec la ricotta et le jus de citron.
- Etalez cette préparation sur le fond de pizza et couvrez avec les tomates découpées en rondelles. Parsemez avec les zestes de citron et les olives. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfournez pour 15 min. Servez dès la sortie du four.



Le conseil

La préparation au saumon ne doit pas être trop liquide. Ajoutez le jus du citron au fur et à mesure.

6 personnes

500 g de pâte à pizza
300 g de filet de saumon
3 tomates
250 g de ricotta
1 citron
1 poignée d'olives noires
3 branches de basilic
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Pouilly Fumé

Région d'origine
Blanc du Berry

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
15 min

FACILE

RAISONNABLE

Pizza aux artichauts et aux câpres



- Huilez une plaque allant au four. Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie et posez-la sur la plaque.



- Egouttez et coupez les artichauts dans le sens de la hauteur puis déposez-les sur la pizza. Salez, poivrez, ajoutez les câpres et saupoudrez d'origan.



- Faites cuire 20 min à four chaud.



- Servez dès la sortie du four.



Le conseil

Prenez le temps de bien pétrir la pâte à pain, sinon des bulles se formeront à la surface de la pizza.

4 personnes

500 g de pâte à pain
Une vingtaine de cœurs d'artichauts
2 cuillères à soupe de câpres
1 cuillère à café d'origan
Huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Marsannay

Région d'origine
Bourgogne rosé



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
20 min



FACILE



BON MARCHÉ

Pizza aux asperges

■ Travaillez la pâte et étalez-la en forme de cercle sur un plan de travail fariné. Posez la pâte sur la plaque du four farinée.



■ Préchauffez le four th. 8 (240°C).

■ Disposez la mozzarella et les tomates découpées en rondelles, les champignons égouttés et les asperges nettoyées et découpées en tronçons. Salez, poivrez et arrosez avec l'huile d'olive.



■ Enfournez pour 15 min environ. Servez dès la sortie du four.



Le conseil

De cette manière, les asperges seront un peu croquantes. Si vous préférez qu'elles soient plus moelleuses, faites-les pré-cuire à la vapeur pendant 10 min.

6 personnes

500 g de pâte à pizza
1 boule de mozzarella
2 tomates bien mûres
250 g de champignons
1 botte d'asperges vertes
Huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Mâcon-Villages

Région d'origine
Bourgogne blanc


PRÉPARATION
20 min



CUISSON
15 min


FACILE



RAISONNABLE

Pizza aux aubergines et à la tomate

- Lavez les aubergines sans les peler, coupez-les en rondelles fines, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger 1 h dans une passoire.
- Emincez les oignons, faites-les cuire sur feu doux 20 min à couvert avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Epongez les aubergines, saisissez-les dans 3 cuillères à soupe d'huile chaude 30 s de chaque côté. Egouttez sur du papier absorbant.
- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Huilez un moule à tarte ou une tôle. Déposez la pâte, étalez la purée de tomates, les oignons, les tranches d'aubergines et la mozzarella coupée en tranches. Saupoudrez d'herbes, salez, poivrez, parsemez d'olives.
- Enfournez 10 min. Dès que la mozzarella est fondue, couvrez la pizza d'une feuille d'aluminium. Laissez cuire 5 à 7 min, en contrôlant que le dessous de la pâte est doré.



Le conseil

Vous pouvez parfaitement mettre du chèvre ou de l'emmental à la place de la mozzarella.

4 personnes

1 pâte à pizza
2 petites aubergines
2 oignons
250 g de purée de tomate en boîte
125 g de mozzarella
1 cuillère à café d'herbes de Provence séchées
6 olives noires
Huile d'olive
Huile pimentée
Sel, poivre

Le vin conseillé
Chianti

Région d'origine
Rouge d'Italie

PRÉPARATION
20 min + 1 h de repos

CUISSON
25 min

FACILE

RAISONNABLE

Pizza aux champignons forestiers

- Nettoyez les champignons en utilisant un linge humide, coupez les pieds terreux. Fragmentez les plus gros en quartiers.
- Dans une poêle anti-adhésive, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, et faites sauter les champignons en ajoutant les plus petits en dernier, ainsi que le thym, le basilic et l'ail. Salez, poivrez, égouttez.



- Faites réduire dans le reste d'huile d'olive la tomate avec l'oignon et la marjolaine, sel et poivre.
- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Divisez la pâte à pizza en quatre disques. Badigeonnez-les légèrement de moutarde ; recouvrez de la purée de tomate, parsemez de champignons, arrosez d'huile pimentée et saupoudrez de comté.
- Glissez au four pendant 15 min environ.
- Servez dès la sortie du four.



4 personnes

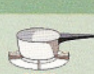
600 g de pâte à pizza
1 kg de champignons des bois
2 cuillères à soupe de moutarde
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 brindille de thym frais
6 feuilles de basilic
1 gousse d'ail hachée
700 g de tomates concassées
1 oignon haché
1 cuillère à café de marjolaine
4 cuillères à soupe de comté râpé
Quelques gouttes d'huile pimentée
Sel, poivre

Le vin conseillé
Bordeaux Clairet

Région d'origine
Bordeaux rosé



PRÉPARATION
30 min



CUISSON
20 min



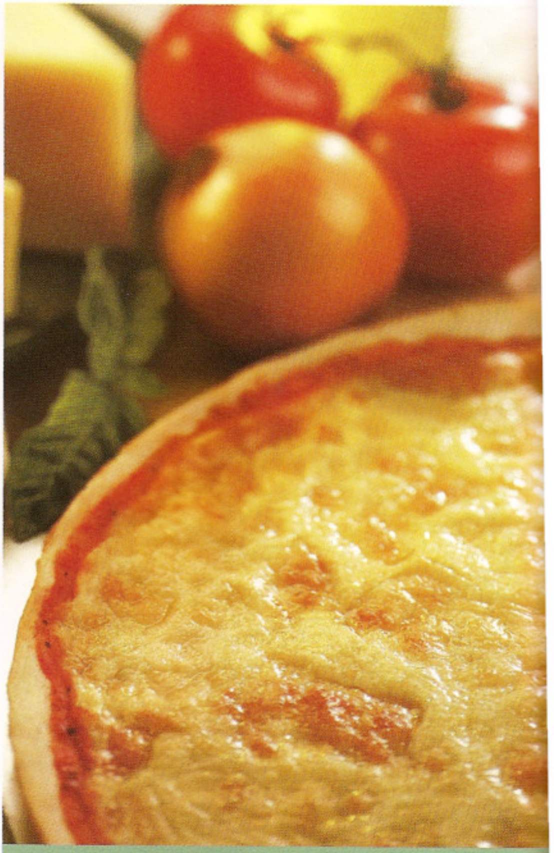
FACILE



ASSEZ CHER

Pizza aux cinq fromages

- Mettez la levure dans un bol et couvrez d'eau tiède. Mettez la farine sur un plan de travail et creusez un puits. Versez au centre la levure délayée, le sel et l'huile d'olive. Pétrissez longuement la pâte en ajoutant un peu de farine si nécessaire. Quand elle est souple et lisse, formez une boule et couvrez-la avec un linge. Laissez lever la pâte pendant 3 heures, à température ambiante et à l'abri des courants d'air.
- Travaillez ensuite de nouveau la pâte et étalez-la en forme de cercle sur le plan de travail fariné. Posez la pâte sur la plaque du four farinée.
- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Etalez le coulis de tomates sur la pizza. Mélangez les différents fromages et recouvrez la pâte.
- Enfournez pour 15 min environ. Servez dès la sortie du four.



Le conseil

Vous pouvez ne pas utiliser tous ces fromages ou y ajouter du roquefort par exemple.

6 personnes

Pour la pâte à pizza :
30 g de levure fraîche
500 g de farine
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Pour la garniture :
30 cl de coulis de tomates
80 g de gruyère râpé
80 g de parmesan râpé
80 g de comté râpé
80 g de mimolette râpée
80 g de chèvre sec

Le vin conseillé
Côtes de Provence

Région d'origine
Rosé du Sud Est

PRÉPARATION
20 min + 3 h de repos

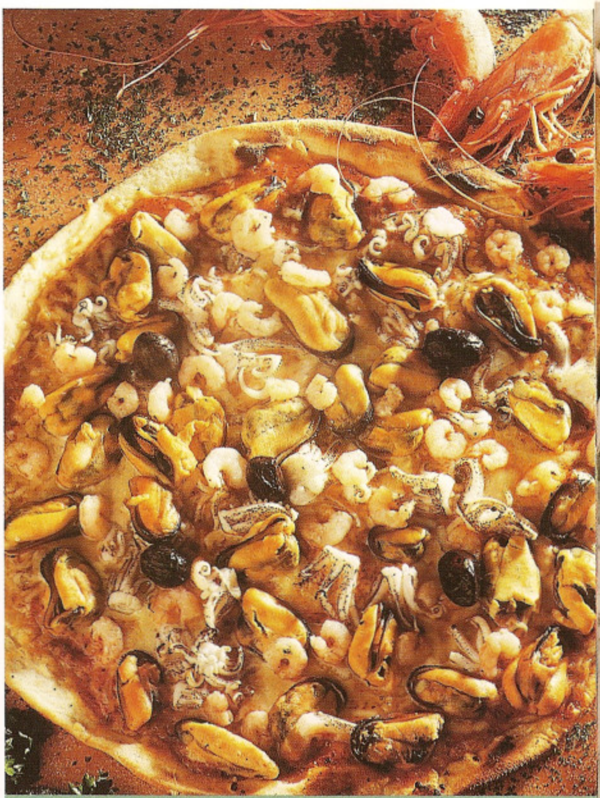
CUISSON
15 min

FACILE

ASSEZ CHER

Pizza aux fruits de mer

- Mettez la levure dans un bol et couvrez d'eau tiède. Mettez la farine sur le plan de travail et creusez un puits. Versez au centre la levure délayée, le sel et l'huile d'olive.
- Pétrissez longuement la pâte en ajoutant un peu de farine si nécessaire. Quand elle est souple et lisse, formez une boule et couvrez-la avec un linge. Laissez lever la pâte pendant 3 heures, à température ambiante et à l'abri des courants d'air.
- Travaillez ensuite de nouveau la pâte et étalez-la en forme de cercle sur un plan de travail fariné. Posez la pâte sur la plaque du four farinée.
- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Plongez les fruits de mer dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire 2 min à la reprise de l'ébullition, puis égouttez.
- Etalez le coulis de tomates sur la pâte. Parsemez avec les fruits de mer, les olives, le gruyère et l'origan. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfournez pour 15 min environ. Servez dès la sortie du four.



6 personnes

Pour la pâte à pizza :
30 g de levure fraîche
500 g de farine
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel



Pour la garniture :
20 cl de coulis de tomates
500 g de fruits de mer mélangés surgelés
1 poignée d'olives noires
60 g de gruyère râpé
1 cuillère à café d'origan séché
Huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Bourgogne Aligoté

Région d'origine
Bourgogne blanc



PRÉPARATION
20 min + 3 h de repos



CUISSON
15 min



FACILE



RAISONNABLE

Pizza aux poivrons et à la fêta

■ Allumez le four th. 7 (210°C).

■ Mettez les poivrons au four et laissez-les cuire 15 min au four.



■ Ensuite, pelez, épépinez et coupez-les en rondelles.

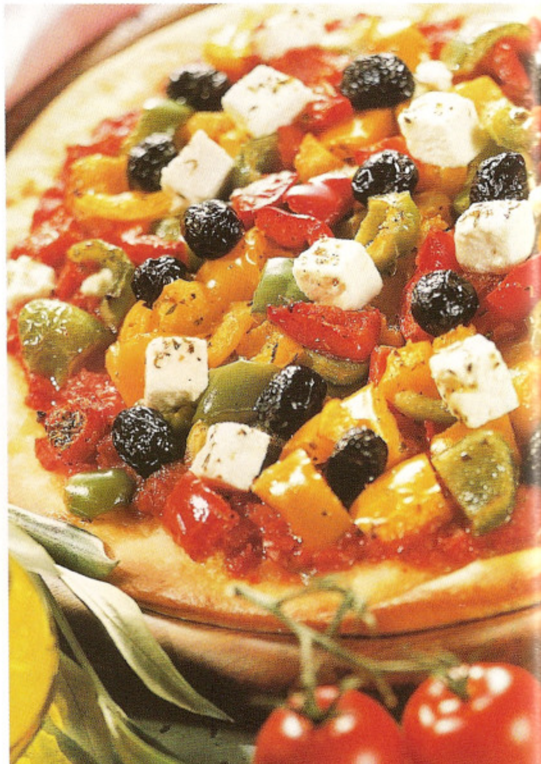
■ Etalez la pâte sur une plaque bien huilée.



■ Répartissez la purée de tomate sur la pâte, ajoutez dessus les rondelles de poivrons et les dés de fêta. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.



■ Faites cuire à four th. 8 (240°C) pendant 20 min.



Le conseil

Vous pouvez remplacer la fêta par de la mozzarella.

4 personnes

500 g de pâte à pain
200 g de fêta coupée en dés
2 poivrons verts
4 cuillères à soupe de purée de tomate
Huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Bandol

Région d'origine
Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION
15 min

CUISSON
35 min

FACILE

BON MARCHÉ

Pizza aux saucisses et béchamel

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Dans un bol, mélangez la farine, le sel et la levure.
- Mélangez le lait avec l'huile et incorporez peu à peu à la farine préparée. Formez une boule de pâte.



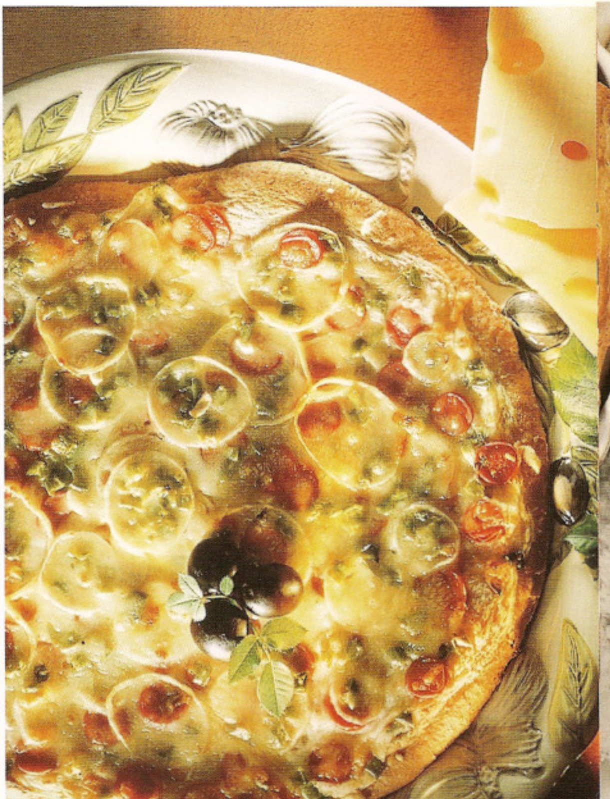
- Etalez la pâte sur la plaque du four farinée.
- Versez la sauce béchamel sur la pâte, garnissez avec saucisses fumées coupées en fines rondelles, le poivron haché, l'oignon coupé en rondelles, puis parsemez de gruyère râpé..



- Faites cuire au four 35 à 40 min.

Le conseil

Cette pizza peut se déguster froide, en pique-nique par exemple.



10 à 12 personnes

Pour la pâte :
500 g de farine de blé
2 cuillères à soupe de levure
20 cl de lait
2 cuillères à soupe d'huile de maïs
Sel

Pour la garniture :
25 cl de sauce béchamel
6-8 saucisses fumées
1 poivron vert
1 oignon coupée en rondelles
400 g de gruyère râpé



Le vin conseillé
Chianti

Région d'origine
Rouge d'Italie


PRÉPARATION
20 min



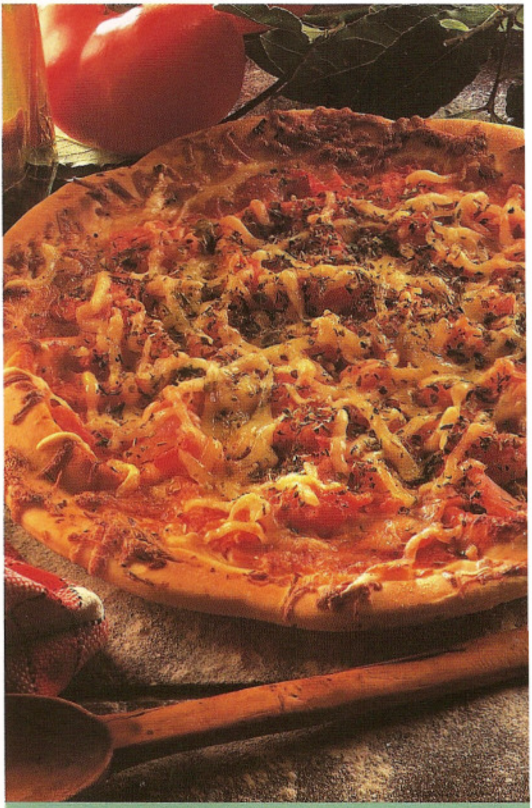
CUISSON
40 min


FACILE


BON MARCHÉ

Pizza aux tomates fraîches, poivrons et trois herbes

- Ebouillantez les tomates, pelez et épépinez-les.
- Dans une sauteuse, faites fondre l'huile d'olive et faites-y suer l'oignon finement haché. Ajoutez les tomates grossièrement concassées, l'ail écrasé, le laurier, le sel et le poivre.
- Laissez mijoter la fondue de tomates à couvert 15 min.
- Retirez le pédoncule et les graines du poivron, coupez-le en petits dés. Ajoutez à la fondue de tomates, prolongez la cuisson de 10 min. Remuez de temps en temps. Laissez refroidir.
- Allumez le four th. 9 (270°C).
- Coupez la mozarella en cubes.
- Etalez la pâte sur le plan de travail fariné. Déposez-la sur la plaque à pâtisserie huilée et légèrement farinée.
- Sur le fond de pâte, étalez la fondue de tomates fraîches au poivron.
- Ciselez le basilic, effeuillez le thym.
  Saupoudrez d'herbes fraîches et d'origan séché.
  Répartissez la mozarella.
- Enfournez et laissez cuire 15 min.
- Servez avec de l'huile pimentée.



1 à 2 personnes

400 g de pâte à pain
500 g de tomates
1 oignon
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
1 poivron rouge
1/2 bouquet de basilic
1/2 cuillère à café de feuilles de thym frais
1/2 cuillère à café d'origan séché
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 boule de mozzarella
Huile d'olive pimentée
Sel, poivre

Le vin conseillé Cheverny
Région d'origine Rouge de Loire

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 40 min

ASSEZ FACILE

RAISONNABLE

Pizza mexicaine

- Dans un bol, mélangez les fromages râpés, l'échalote et le piment.
- Sur une plaque allant au four, déposez une tortilla, répartissez le mélange de fromage sur le dessus et recouvrez-la avec l'autre tortilla.
- Cuisez au four th. 7 (210°C) pendant 10 min.



- Préparez la sauce : mélangez les haricots égouttés, le poivron coupé en cubes, l'oignon émincé, persil, coriandre et piment finement hachés, l'huile et le vinaigre. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée. Assaisonnez et versez dans un bol de service.
- Sortez la tortilla du four, coupez-la en quatre et servez la sauce en accompagnement.



4 personnes

50 g de comté
50 g de cheddar blanc
50 g de mozzarella
50 g de parmesan
2 échalotes finement émincées
1 cuillère à café de piment finement haché
2 grandes tortillas



Pour la sauce :
250 g de haricots rouges
1/2 poivron rouge
1 petit oignon
1 cuillère à soupe de persil frais
1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
1 cuillère à soupe de piment
1/2 de tasse d'huile d'olive
1/2 de tasse de vinaigre de vin rouge
Sel, poivre du moulin

Le conseil

Vous pouvez servir cette pizza en apéritif, découpée en petites portions.

Le vin conseillé
Côtes de Provence

Région d'origine
Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION
25 min

CUISSON
10 min

FACILE

ASSEZ CHER

Pizza végétarienne

■ Travaillez la pâte et étalez-la en forme de cercle sur un plan de travail fariné. Posez la pâte sur la plaque du four farinée.



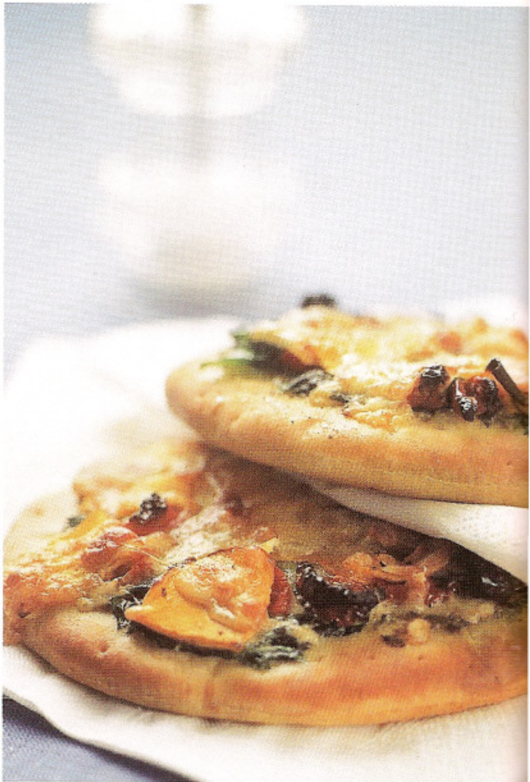
■ Préchauffez le four th. 8 (240°C).



■ Couvrez le fond de pizza avec les feuilles d'épinards lavées et essorées. Répartissez les champignons découpés en lamelles et couvrez du gruyère râpé. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.



■ Enfournez pour 15 min. Servez dès la sortie du four.



Le conseil

Préparez des pizzas individuelles en divisant la pâte et les ingrédients en 6. La cuisson sera un peu plus courte.

6 personnes

400 g de pâte à pizza
200 g d'épinards frais
200 g de champignons de Paris
100 g de gruyère râpé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
rgogne Aligoté
Région d'origine
urgogne blanc

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 15 min

FACILE

BON MARCHÉ

Quiche à l'oseille

■ Beurrez un moule et abaissez la pâte dedans.



■ Débarrassez les grosses tiges de l'oseille, lavez et hachez les feuilles au couteau.



■ Mettez l'oseille hachée dans une jatte et ajoutez les œufs, la crème, le sel et le poivre. Mélangez bien.



■ Versez la préparation à l'oseille sur la pâte et enfournez pour 45 min.



■ Servez immédiatement.



Le conseil

Vous pouvez également utiliser de la pâte feuilletée mais, dans ce cas, faites-la préalablement cuire 10 min.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
300 g d'oseille
2 œufs
50 g de crème fraîche
1 grosse noix de beurre
4 pincées de sel, poivre du moulin

Le vin conseillé
Sauvignon

Région d'origine
nc de Touraine



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
45 min



FACILE



BON MARCHÉ

Quiche à la choucroute

- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Garnissez de la pâte feuilletée un moule à tarte de 25 cm de diamètre.



- Emincez finement les oignons, faites-les blondir dans le beurre chaud.
- Coupez le jambon en dés.
- Dans un saladier, mélangez la choucroute, les oignons, le jambon, le cumin, le persil haché.
- Ajoutez les œufs battus avec la crème, sel et poivre.
- Garnissez la pâte de cette préparation. Vous pouvez terminer en décorant le dessus de la tarte de croisillons de pâte.
- Glissez au four 40 min.
- Servez chaud avec une salade verte.



Le conseil

Vous pouvez remplacer le jambon par un saucisson ou une saucisse fumée.

6 personnes

300 g de pâte feuilletée toute prête
400 g de choucroute cuite
100 g d'oignons
40 g de beurre
1 tranche de jambon fumé d'1/2 cm d'épaisseur
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
1 brin de persil
4 œufs
20 cl de crème fraîche
Sel, poivre

Le vin conseillé
Pinot Blanc
Région d'origine
Alsace

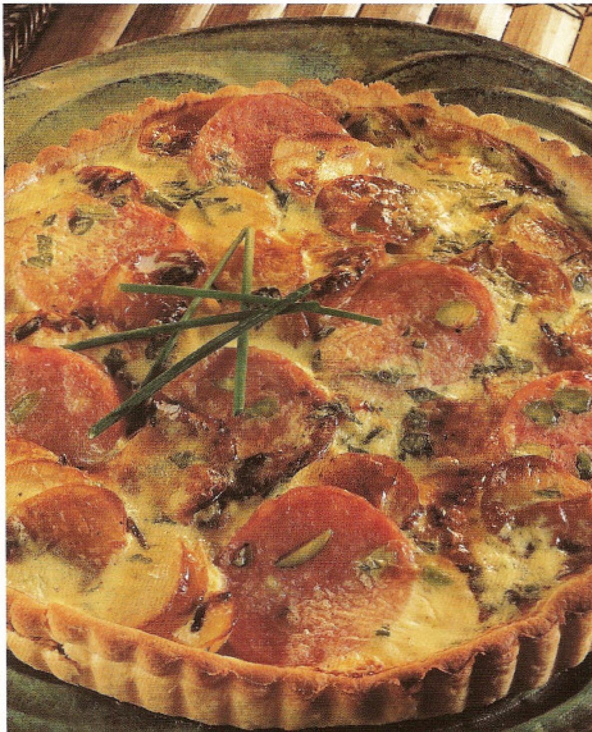
PRÉPARATION 25 min
88:88
CUISSON 40 min
FACILE
RAISONNABLE

Quiche à la saucisse et aux pommes de terre

- Préchauffez le four à th. 6 (180°C).
- Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Piquez la pâte de coups de fourchette sur le fond et les bords.
- Brossez les pommes de terre et faites-les cuire 15 min dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez-les, laissez-les refroidir et découpez-les en rondelles.



- Pelez les saucisses et découpez-les en rondelles.
- Garnissez le fond de tarte en alternant les rondelles de pommes de terre et de saucisses.
- Dans un bol, battez ensemble les œufs, la crème fraîche, la ciboulette ciselée, sel et poivre. Versez sur la tarte et enfournez pour 30 min.
- Servez chaud, tiède ou froid avec une salade verte.



Le conseil

Pour éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson, mettez le moule garni au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
2 saucisses aux pistaches
4 pommes de terre moyennes
6 œufs
50 cl de crème fraîche épaisse
50 g de beurre
10 brins de ciboulette
Sel, poivre

Le vin conseillé
Corbières

Région d'origine
du Languedoc

PRÉPARATION
15 min

CUISSON
45 min

FACILE

BON MARCHÉ

Quiche au fromage et à la tomate

- Etalez la pâte brisée dans un plat à tarte.
- Découpez les tomates en rondelles fines.



- Emincez finement l'oignon et faites-le dorer à la poêle. Salez et poivrez.



- Préchauffez le four th. 5 (150°C).
- Disposez les tranches de tomates et l'oignon sur la tarte.



- Mélangez dans une jatte la crème fraîche, les œufs, le lait, l'emmental et le bleu. Salez et poivrez. Puis versez sur les légumes.



- Mettez à cuire au four pendant 30 min.



Le conseil

Vous pouvez varier les fromages et remplacer, par exemple, l'emmental par de la tome et le bleu par de la mozzarella.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
2 tomates
3 œufs
1 oignon
100 g d'emmental râpé
50 g de bleu d'Auvergne
15 cl de crème fraîche
15 cl de lait
Sel, poivre

Le vin conseillé
Graves

Région d'origine
Bordeaux rouge



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
35 min



FACILE



BON MARCHÉ

Quiche au lard et aux pruneaux

- Mettez les pruneaux 2 h dans l'eau froide.
- Dans un saladier, mélangez la farine et le beurre. Faites un puits et versez un demi-verre d'eau et une pincée de sel.



- Pétrissez le tout, formez une boule et laissez reposer 1 h au frais.
- Coupez la poitrine fumée en dés et faites-les revenir quelques minutes dans une noix de beurre.
- Cassez les œufs dans une jatte, ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et battez comme pour une omelette.
- Etalez la pâte au rouleau et tapissez-en un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette, tapissez l'intérieur de papier aluminium et mettez à pré-cuire 20 min au four th. 6 (180°C).
- Retirez la pâte du four, égouttez les pruneaux, dénoyautez-les et placez-les sur la pâte, puis remettez à cuire th. 8 (240°C) pendant 25 min.



Le conseil

Servez chaud ou tiède.

4 personnes

250 g de farine
125 g de beurre
100 g de pruneaux
150 g de poitrine fumée
4 œufs
200 g de crème fraîche
1 noix de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé
Buzet

Région d'origine
…e du Sud-Ouest

PRÉPARATION
20 min + 2 h de macération

CUISSON
45 min

RÉFRIGÉRATION
1 h

FACILE

BON MARCHÉ

Quiche au Saint Grégoire

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Beurrez un moule à tarte et le foncez-le avec la pâte. Piquez la pâte de coups de fourchette sur le fond et les bords.
- Egouttez le fromage blanc dans un linge posé sur une passoire. Pelez et émincez les oignons.
- Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole et ajoutez les oignons et les lardons.



- Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 15 min. Egouttez et versez sur le fond de tarte.
- Dans un bol, battez ensemble le fromage blanc, les œufs, la crème fraîche, le Saint Grégoire râpé, la muscade, sel et poivre. Versez sur la tarte et enfournez pour 30 min.



Le conseil

Rajoutez un peu de ciboule à l'appareil.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
200 g de fromage blanc
150 g de Saint Grégoire
150 g de lardons fumés
2 oignons
4 œufs
20 cl de crème fraîche épaisse
60 g de beurre
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
Sel, poivre

Le vin conseillé
Savennières

Région d'origine
Blanc d'Anjou

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
45 min

FACILE

ASSEZ CHER

Quiche aux endives et au saumon fumé



- Lavez rapidement les endives, émincez-les finement.
- Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez les endives, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient colorées.
- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Découpez le saumon en fines lanières.



- Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la crème et le zeste râpé du citron, salez légèrement, poivrez.
- Beurrez un moule à tarte de 22 cm de diamètre à bords hauts. Etalez la pâte et garnissez-en le moule.



- Posez le saumon sur le fond de pâte, puis les endives. Glissez 10 min au four.
- Versez ensuite la préparation aux œufs et remettez au four 25 min, jusqu'à ce que cette quiche soit bien dorée.

Le conseil

Vous pouvez rajouter du roquefort dans cette quiche.

3 personnes

1 rouleau de pâte brisée
3 endives
150 g de saumon fumé
3 œufs
20 cl de crème fraîche liquide
1 citron non traité
20 g de beurre + 1 noix pour le moule
Sel, poivre

Le vin conseillé
Rully

Région d'origine
ourgogne blanc

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ

Quiche aux poireaux et au chèvre



■ Préchauffez le four th. 6 (180°C). Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Piquez la pâte de coups de fourchette sur le fond et les bords.



■ Nettoyez les poireaux et découpez-les en rondelles.
■ Faites fondre le reste de beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 20 min.
■ Egouttez et versez sur le fond de tarte.



■ Découpez les chèvres en rondelles et couvrez les poireaux.
■ Dans un bol, battez ensemble les œufs, la crème fraîche, la muscade, sel et poivre. Versez sur la tarte et enfournez pour 30 min.
■ Servez chaud, tiède ou froid avec une salade verte.

Le conseil

Vous pouvez très bien rajouter des lardons à cette quiche.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
5 poireaux
3 petits chèvres secs
6 œufs
50 cl de crème fraîche épaisse
50 g de beurre
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
Sel, poivre

Le vin conseillé
eaux du Layon
égion d'origine
Blanc d'Anjou



PRÉPARATION
20 min



CUISSON
50 min



FACILE

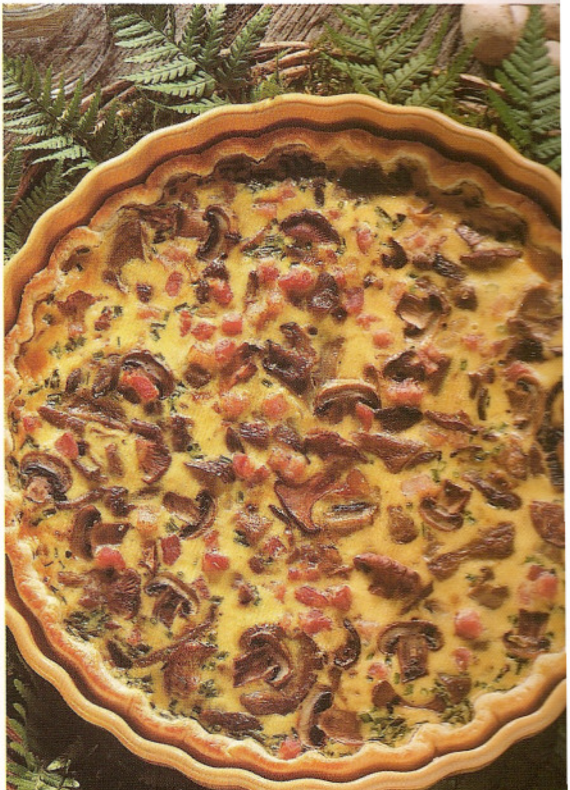


BON MARCHÉ

Quiche forestière

- Faites doucement revenir les lardons dans l'huile chaude avec l'échalote et l'oignon hachés. Ajoutez les champignons lavés et fragmentés. Salez, poivrez, laissez cuire 10 min à feu vif et jusqu'à ce que l'eau s'évapore.





- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée.
- Mélangez les œufs, la crème, la ciboulette, sel et poivre.
- Recouvrez le fond de pâte avec les champignons refroidis. Répartissez le mélange de crème et œufs.
- Enfournez, laissez cuire 40 min.

Le conseil

Vous pouvez faire cuire les champignons avec une gousse d'ail et du persil plat ciselé.

6 personnes

300 g de pâte brisée
2 cuillères à soupe d'huile
100 g de lardons
1 échalote
1 oignon
300 g de champignons de Paris
300 g de champignons des bois
4 œufs
100 g de crème
3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
Sel, poivre



…e vin conseillé
…ur-Champigny

…égion d'origine
…e de Touraine

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
50 min

FACILE

RAISONNABLE

Quiche lorraine

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Etalez la pâte brisée sur un plan de travail fariné. Garnissez-en un moule à tarte et piquez la surface de coups de fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle en cuisant.



- Faites blanchir les lardons dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 min. Egouttez et réservez.



- Battez les œufs avec la crème. Salez, poivrez, muscadez. Ajoutez les lardons et versez le tout dans le moule.
- Passez au four pendant 25 min.



Le conseil

A mi-cuisson, recouvrez la quiche d'une feuille de papier sulfurisé pour éviter qu'elle dore trop.

4 à 6 personnes

500 g de pâte brisée
200 g de lardons
400 g de crème fraîche
5 œufs
1 pincée de muscade
Farine
Sel, poivre

Le vin conseillé
Tokay-Pinot gris
Région d'origine
Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 25 min

FACILE

BON MARCHÉ

Quiche scandinave au saumon et à l'aneth

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Garnissez de pâte brisée un moule à tarte beurré de 24 cm de diamètre environ.



- Coupez les pavés de saumon en cubes de 2,5 cm de côté. Parsemez-les de baies roses concassées et répartissez-les sur le fond de pâte.



- Brossez le citron sous un filet d'eau, séchez-le et râpez l'équivalent d'une cuillère à soupe bombée de zeste.
- Battez les œufs et la crème fraîche, ajoutez le zeste de citron, l'aneth ciselé, sel et poivre.
- Versez cette préparation sur le saumon. Enfournez et laissez cuire 30 min environ.
- Servez chaud ou frais.



Le conseil

Vous pouvez rajouter un peu de ciboulette et servir avec une quenelle de crème fouettée.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
400 g pavés de saumon frais
1 citron non traité
3 œufs
25 cl de crème fraîche
10 g de beurre
1/2 botte d'aneth
Sel, poivre

Le vin conseillé
Sancerre

Région d'origine
Blanc de Loire

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 30 min

FACILE

ASSEZ CHER

Ratatouille en croûte feuilletée

- Humidifiez le moule à tarte avant d'y dérouler la pâte feuilletée. Mettez au frais.
- Epépinez les poivrons avant de les couper en lanières. Débitez l'aubergine et les courgettes en morceaux.
- Faites rissoler séparément les trois légumes 5 min à la poêle, chacun avec une cuillerée à soupe d'huile. Egouttez.
- Plongez les tomates 30 s dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez, enlevez la peau, coupez en quartiers en éliminant les graines.
- Ajoutez une cuillerée d'huile dans la poêle et faites fondre 5 min les oignons émincés et l'ail haché. Ajoutez les tomates, le sucre, sel et poivre. Laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau.
- A la préparation précédente, ajoutez les légumes rissolés, un brin de thym et le romarin, sel et poivre. Laissez cuire 20 min à feu doux.
- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Etalez la ratatouille sur le fond de pâte feuilletée. Effeuillez le dernier brin de thym et parsemez d'origan. Aspergez du reste d'huile. Glissez au four pendant 15 à 20 min.
- Servez chaud.



4 personnes

1 disque de pâte feuilletée
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 petite aubergine
2 petites courgettes
2 grosses tomates
2 gousses d'ail
2 oignons
2 brins de thym
1 branche de romarin
2 pincées d'origan sec
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre
Sel, poivre

Le vin conseillé
es de Provence
égion d'origine
osé du Sud-Est

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
1 h

FACILE

BON MARCHÉ

Tarte au boudin noir

- Epluchez et émincez l'oignon.
- Préchauffez le four th.7 (210°C).



- Beurrez et farinez un moule à tarte et abaissez-y la pâte. Enfournez pour 10 min.
- Faites fondre l'oignon dans une poêle avec une noix de beurre. Réservez et faites



revenir le boudin tranché en rondelles à la place.

- Sortez la pâte du four, garnissez-la avec l'oignon et les rondelles de boudin. Salez et poivrez.



- Enfournez pour 15 min.
- Servez sans attendre.



Le conseil

Choisissez des oignons doux comme les oignons italiens.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
800 g de boudin noir
1 grosse noix de beurre
1 gros oignon
Sel, poivre

Le vin conseillé
Pouilly Fumé

Région d'origine
Blanc du Berry



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
25 min



FACILE



BON MARCHÉ

Tarte au saucisson et aux poireaux

- Préchauffez le four th. 7-8 (225°C).
- Pâte brisée : mélangez la farine, le sel, le jaune d'œuf, l'eau et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.
- Pelez l'oignon et détaillez-le en dés.
- Nettoyez soigneusement le poireau et coupez-le en anneaux.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir le poireau et l'oignon pendant 5 min environ.
- Pendant ce temps, étalez la pâte brisée et tapissez-en un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
- Enfournez et faites cuire 10 min environ.
- Disposez les rondelles de saucisson et le poireau sur la pâte.
- Mélangez les œufs, la crème fraîche et le fromage râpé. Ajoutez le sel, le poivre et la muscade.
- Ciselez la ciboulette et ajoutez-la au mélange précédent.
- Versez cette préparation sur les poireaux et le saucisson et faites cuire à 200°C pendant 40 à 45 min.
- Servez avec une salade verte.



6 personnes

Pour la pâte brisée :
150 g de farine
1/2 cuillère à café de sel
1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe d'eau
80 g de beurre



Pour la garniture :
1 oignon
1 poireau détaillé en anneaux
1 cuillère à soupe d'huile
250 g de saucisson lyonnais découpé en rondelles
200 g d'emmental râpé
3 œufs
25 cl de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade râpée
1 botte de ciboulette
Sel, poivre

Le vin conseillé
Côtes du Rhône
Région d'origine
Rouge de la vallée du Rhône

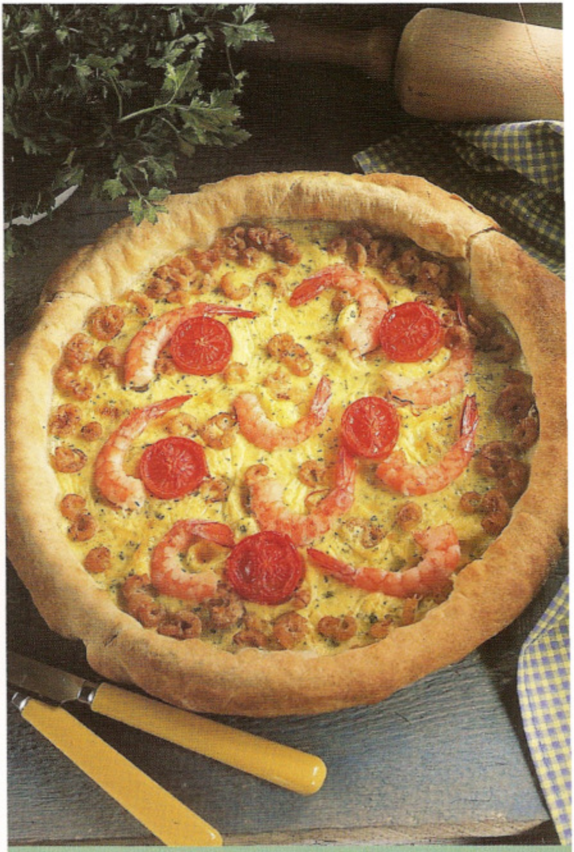
PRÉPARATION 30 min | CUISSON 1 h | RÉFRIGÉRATION 30 min | FACILE | RAISONNABLE

Tarte aux crevettes

- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Beurrez et farinez un moule à tarte et abaissez-y la pâte. Enfournez pour 10 min.
- Cassez et mélangez dans un bol les œufs et la crème. Salez et poivrez.
- Coupez les tomates cerises en deux.



- Coupez les grosses crevettes en deux dans le sens de la longueur. Ajoutez les crevettes grosses et petites à la préparation aux œufs.
- Sortez la pâte du four et garnissez-la de la préparation aux crevettes.
- Disposez les tomates par-dessus, nappez d'un filet d'huile d'olive et remettez au four pour 15 min.



Le conseil

Vous pouvez mélanger les crevettes avec d'autres fruits de mer, comme des calamars cuits par avance.

6 personnes

1 rouleau de pâte sablée
200 g de petites crevettes roses décortiquées et précuites
6 grosses crevettes roses décortiquées et précuites
6 tomates cerises
2 œufs
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 grosse noix de beurre
Huile d'olive
Sel, poivre

Le vin conseillé
Bandol

Région d'origine
Rosé du Sud-Est



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
25 min



FACILE



RAISONNABLE

Tarte aux légumes du soleil et au lard

■ Lavez les poivrons, retirez le pédoncule et les graines. Découpez les chairs en lanières. Lavez les tomates et découpez-les en quartiers. Lavez la courgette et l'aubergine, retirez les extrémités et découpez-les en quatre bandes dans la longueur.



■ Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez les lanières de poivrons et faites-les sauter pendant 5 min. Réservez. Remplacez par la courgette et l'aubergine. Faites sauter pendant 5 min. Réservez.

■ Travaillez la pâte sur un plan de travail fariné en y incorporant les gousses d'ail pelées et pressées.

■ Préchauffez le four th.7 (210°C).

■ Etalez la pâte en formant un grand cercle. Repliez les bords pour former un bourrelet sur tout le tour. Etalez les poivrons sur le fond de tarte. Couvrez avec les rondelles de tomates, puis avec les tranches de lard et, enfin, avec les bandes de courgette et d'aubergine.



■ Parsemez de romarin, de sel et de poivre. Enfournez pour 30 min. Servez chaud ou froid.

Le conseil

La pâte lèvera mieux près d'une source de chaleur.

6 personnes

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 6 fines tranches de lard
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 3 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Le vin conseillé
Listel

Région d'origine
Blanc du Sud-Est

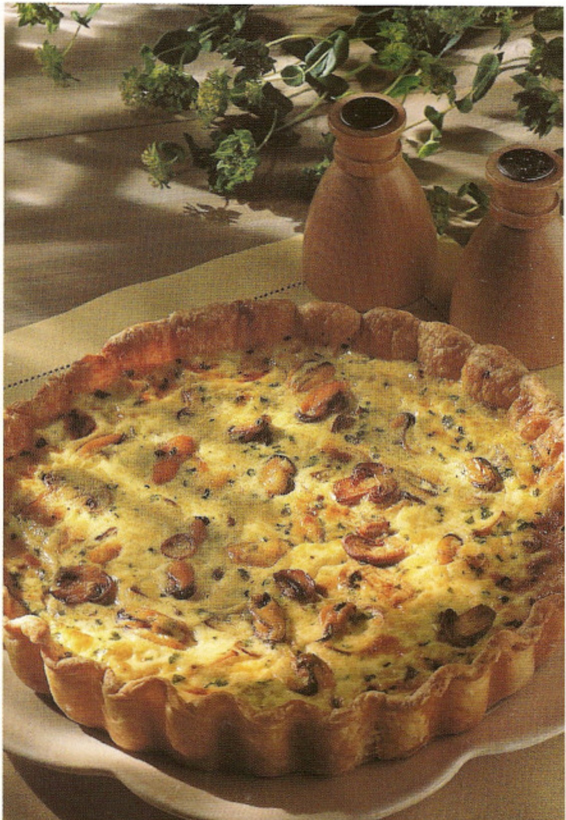
PRÉPARATION 40 min

CUISSON 40 min

ASSEZ FACILE

BON MARCHÉ

Tarte aux moules et aux champignons



- Nettoyez les moules. Dans une casserole, avec l'oignon pelé, faites-les s'ouvrir sur feu vif. Décoquillez-les.
- Préchauffez le four th. 6 (180°C).



- Nettoyez les champignons. Emincez-les finement. Dans une poêle, avec le beurre, faites-les revenir jusqu'à complète évaporation du liquide. Ajoutez l'échalote pelée et hachée. Salez, poivrez et laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez les champignons et les moules. Ajoutez le persil ciselé, l'huile d'olive, la crème, les œufs battus et le safran. Poivrez.
- Etalez la pâte, garnissez-en un moule à tarte beurré, piquez le fond de coups de fourchette. Versez la préparation aux moules. Enfournez 45 à 50 min.

Le conseil

Vous pouvez mettre un peu de curry à la place du safran.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
1 l de moules
500 g de champignons de Paris
3 œufs
30 g de beurre
20 cl de crème fraîche liquide
1 oignon
1 échalote
6 brins de persil
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 dose de safran
Sel, poivre

Le vin conseillé
Coteaux d'Aix

Région d'origine
Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION
30 min

CUISSON
1 h

FACILE

RAISSONNABLE

Tarte au potiron

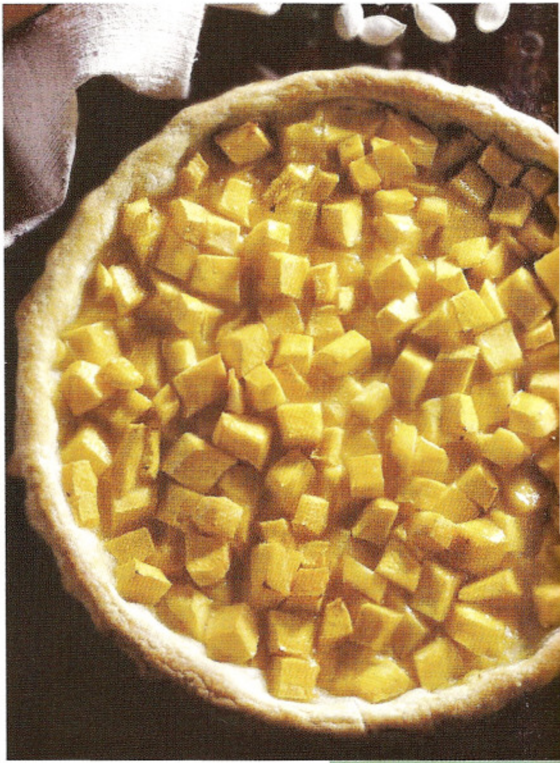
- Préchauffez le four th. 5/6 (170°C).
- Prélevez la chair du potiron et coupez-la en petits cubes.



- Faites-en cuire la moitié dans une casserole avec un demi-verre d'eau et le sucre pendant 10 min, puis mixez.
- Pelez les oignons, coupez-les en rondelles et faites-les revenir avec la moitié du beurre dans une poêle.



- Faites revenir le reste du potiron avec le beurre restant pendant 2 min à feu vif.
- Garnissez un plat à tarte de la pâte, ajoutez la purée de potiron, les oignons puis les cubes de potiron, salez et enfournez pour 25 min.



Le conseil

Certains potirons sont plus gorgés d'eau que d'autres. Lorsque vous préparez la purée, terminer la cuisson à feu vif pendant 2 à 3 min, la purée sera moins liquide.

4 personnes

1 rouleau de pâte brisée
1,2 kg de potiron
1 gros oignon
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
50 g de beurre
Sel

Le vin conseillé
Bandol

Région d'origine
Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION
20 min

88:88
CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ

Tarte aux tomates et aux maquereaux

- Lavez les tomates et découpez-les en rondelles. Retirez les graines et étalez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sel fin et laissez dégorger pendant 20 min.
- Mettez les filets de maquereaux à égoutter dans une passoire.
- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Pelez et émincez les oignons. Faites-les suer avec 40 g de beurre dans une grande poêle pendant 10 min. Saupoudrez de sucre en poudre, salez et poivrez.



- Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Recouvrez de papier sulfurisé et de haricots secs. Enfournez pour 10 min. Sortez la pâte du four et retirez les haricots secs et le papier sulfurisé.
- Garnissez la tarte avec les oignons, puis les rondelles de tomates essuyées et les filets de maquereaux en étoile.
- Saupoudrez de thym, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 20 min. Servez chaud ou froid.



6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
4 grosses tomates
3 oignons
2 boîtes de filets de maquereaux marinés au vin blanc
3 branches de thym frais
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
60 g de beurre
Sel, poivre

e vin conseillé
Gaillac

égion d'origine
anc du Sud-Est

PRÉPARATION
30 min

CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ

Tarte feuilletée aux courgettes et à la tomate

■ Taillez les tomates et les courgettes en fines tranches. Etalez-les dans des passoires différentes, saupoudrez de sel et laissez-les dégorger 30 min.



■ Préchauffez le four th. 6/7 (200°C).

■ Garnissez un moule huilé de pâte, piquez-la à la fourchette et tartinez-la de moutarde. Répartissez l'ail haché, le thym et la menthe.

■ Ecroûtez le fromage et coupez-le en lamelles. Etalez-le sur les herbes dans la tarte.

■ Epongez les tomates et les courgettes sur du papier absorbant. Rangez-les en cercles sur le fromage. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire au four pendant 30 min.



Le conseil

Pour gagner du temps, faites revenir les légumes quelques minutes dans un peu d'huile pour faire évaporer leur jus.

6 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
400 g de tomates en branches
2 petites courgettes
200 g de fromage à raclette
1 gousse d'ail
2 brins de thym
1 cuillère à soupe de menthe ciselée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel, poivre

Le vin conseillé
Coteaux d'Aix

Région d'origine
Rosé du Sud-Est



PRÉPARATION
15 min + 30 min de repos



CUISSON
30 min



ASSEZ FACILE



RAISONNABLE

Tarte flambée

- Dans une terrine, mélangez l'œuf battu avec l'huile. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade râpée. Incorporez peu à peu le fromage blanc. Terminez avec la crème sans cesser de mélanger.
- Préchauffez le four th. 10 (300°C).
- Pétrissez la farine, le sel, la levure diluée dans un peu d'eau tiède, l'huile et suffisamment d'eau (25 à 30 cl environ) pour obtenir une pâte ferme, élastique et homogène. Couvrez et laissez reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.



- Abaissez la pâte très finement, en forme de grand rectangle, sur le plan de travail abondamment fariné. Disposez-la sur la plaque du four.
- Etalez l'appareil sur la pâte et parsemez de lardons et d'oignons finement émincés.
- Enfournez la tarte pour 15 min.
- Dégustez très chaud, avec une salade verte.



8 personnes

Pour la pâte :
500 g de farine
15 g de levure de boulanger
2 cuillères à café de sel
5 cl d'huile de colza

Pour la garniture :
250 g d'oignons
150 g de poitrine fumée coupée en petits dés
2 œufs
25 cl de fromage blanc à 25 % de matière grasse
25 cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe d'huile de colza
Noix de muscade
Sel, poivre



Le vin conseillé Sylvaner
Région d'origine Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 30 min + 1 h de repos

CUISSON 15 min

FACILE

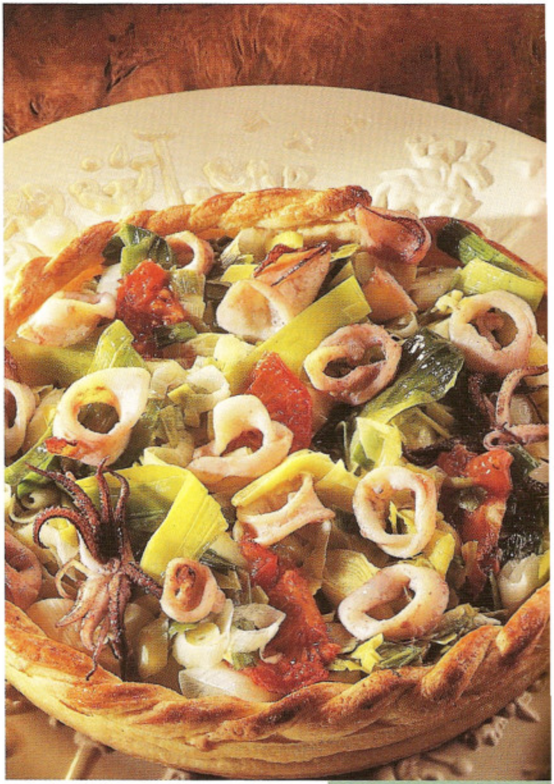
BON MARCHÉ

Tarte picarde aux calamars

- Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
- Etalez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à tarte. Laissez reposer 1 h au froid.
- Dorez la pâte au jaune d'œuf légèrement étendu d'eau. Piquez le fond de tarte à la fourchette. Enfournez pour 20 min jusqu'à coloration.



- Faites cuire les poireaux, coupés en morceaux, 20 min à l'eau bouillante salée. Egouttez, réservez.
- Faites blanchir les calamars 30 min à l'eau bouillante, égouttez, coupez en lanières.
- Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites saisir les calamars, ajoutez le poivron émincé. Laissez cuire 30 min en contrôlant la cuisson des calamars parfois longs à cuire.
- Ajoutez les poireaux, sel, poivre, laissez réchauffer. Garnissez le fond de tarte de cette préparation, remettez 5 min au four et servez.



Le conseil

Ce plat se déguste bien chaud.

4 personnes

250 g de pâte feuilletée toute prête
1 jaune d'œuf
400 g de poireaux
1 poivron rouge
250 g de calamars
50 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé Chablis

Région d'origine Bourgogne blanc

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 1 h

RÉFRIGÉRATION 1 h

ASSEZ FACILE

RAISONNABLE

Tarte tourangelle aux rillettes

■ Préchauffez le four à th. 6 (180°C).



■ Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Piquez la pâte de coups de fourchette sur le fond et les bords.
■ Etalez les rillons et les rillettes sur le fond de tarte.
■ Dans un bol, battez ensemble les œufs, la crème fraîche, le persil, le lait, sel et poivre.



■ Versez sur la tarte et enfournez pour 30 min.
■ Servez chaud ou froid avec une salade verte.



Le conseil

Vous pouvez très bien réaliser des rillettes de canard vous-même.

6 personnes

1 rouleau de pâte brisée
250 g de rillettes de porc
200 g de rillons
4 œufs
20 cl de crème fraîche épaisse
1/2 verre de lait
4 cuillères à soupe de persil plat ciselé
30 g de beurre
Sel, poivre

Le vin conseillé
Anjou-villages
Région d'origine
Rouge d'Anjou

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 30 min

FACILE

RAISONNABLE

Tartelettes croustillantes à l'avocat

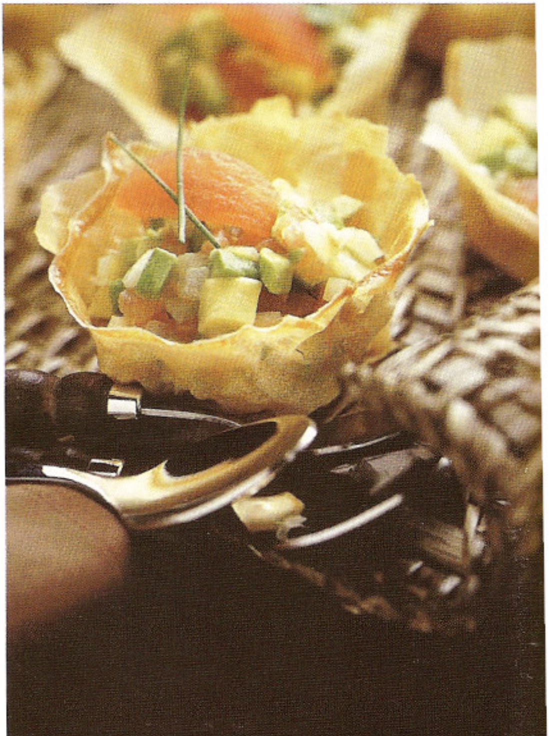
- Etendez les feuilles phyllo et badigeonnez-les de blanc d'œuf au pinceau.



- Pliez les feuilles en deux et donnez-leur la forme de coupelle. Coupez les bords aux ciseaux.
- Lestez chaque coupelle de haricots secs et faites-les cuire 10 min. au four th. 8 (240°C).



- Epluchez et coupez l'avocat et la tomate en dés.
- Sortez les tartelettes quand elles sont bien dorées et garnissez chacune d'une noix de mayonnaise.
- Répartissez dans chaque tartelette des dés de tomate et d'avocat. Salez et saupoudrez de piment. Ajoutez la coriandre et servez aussitôt.



Le conseil

Vous pouvez acheter les tartelettes toutes prêtes et ajoutez de la chaire de crabe ou des miettes de thon.

2 personnes

1 avocat
1 tomate
1 blanc d'œuf
2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
2 cuillères à soupe de mayonnaise
1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
4 feuilles phyllo

Le vin conseillé
Bandol

Région d'origine
Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 10 min

FACILE

BON MARCHÉ

Tartelettes feuilletées au chèvre et au lard

■ Pelez et coupez les oignons en fines lamelles.



■ Chauffez l'huile dans une poêle et faites cuire à feu très doux les oignons émincés et les feuilles de thym durant 30 min. Laissez ensuite refroidir.



■ Etalez la pâte au rouleau, assez épaisse. A l'aide d'une tasse à thé, découpez-en 4 rondelles. Badigeonnez les bords de jaune d'œuf.

■ Garnissez le centre d'une cuillère à soupe d'oignon et posez 1 chèvre dessus.

■ Mettez les tartes au réfrigérateur pendant 10 min puis faites-les cuire sur une plaque huilée au four th. 7 (210°C).



Le conseil

Saupoudrez de noisettes concassées et décorez de quelques feuilles de mesclun avant de servir.

4 personnes

200 g de pâte feuilletée
2,5 cl d'huile d'olive
2 oignons doux
2 cuillères à soupe de feuilles de thym ciselé
4 petits chèvres
1 jaune d'œuf

Le vin conseillé
es de Provence

Région d'origine
osé du Sud-Est



PRÉPARATION
20 min



CUISSON
40 min



FACILE



BON MARCHÉ

Tourte au poulet



■ Mélangez doucement, 300 g de farine avec une pincée de sel et 150 g de beurre mou en morceaux.
■ Versez sur la pâte 10 cl d'eau froide et faites une boule de pâte. Farinez-la avec le reste de farine. Laissez reposer 1 h minimum sous un torchon.



■ Découpez les deux blancs de poulet en fines lanières. Pelez les échalotes et les gousses d'ail. Hachez le tout avec du persil.
■ Faites sauter avec une noix de beurre les lanières de poulets. Réservez-les et faites dorer les lardons dans la même poêle.
■ Otez les lardons, déposez de nouveau une noix de beurre et faites fondre les échalotes et l'ail hachés 5 min. Ajoutez la chair à saucisse que vous séparez à l'aide d'une fourchette.
■ Mettez le tout ensuite dans un saladier, ajoutez le persil haché, la crème fraîche et l'œuf. Salez et poivrez le tout.
■ Préchauffez le four th. 7 (210°C).
■ Déposez dans un moule les deux tiers du pâté puis la chair à saucisse, sur le dessus les blancs de poulet puis les lardons. Recouvrez à nouveau de chair à saucisse.
■ Faites un disque d'environ 22 cm avec la pâte restante et déposez-la sur la garniture et fermez bien les bords.
■ Enfournez pour 45 min.

4 personnes

250 g de chair à saucisse
2 blancs de poulet
100 g de lardons
de poitrine fumée
3 échalotes
2 gousses d'ail
1 petit bouquet de persil
170 g de beurre
2 œufs
10 cl de crème fraîche
320 g de farine
Sel, poivre

Le vin conseillé
Graves
Région d'origine
ordeaux rouge



PRÉPARATION
30 min + 1 h de repos



CUISSON
1 h



ASSEZ FACILE



BON MARCHÉ

Tourte aux blettes

- Faites tremper les raisins dans l'eau de vie légèrement tiédie.
- Otez les grosses côtes des blettes, lavez-les et égouttez-les bien.
- Roulez les feuilles sur elles-mêmes puis hachez-les grossièrement avec un couteau. Plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée, laissez-les cuire 10 min puis égouttez soigneusement.
- Pelez les pommes et coupez-les en lamelles un peu épaisses.
- Dans une terrine, mélangez le sucre, le calvados et les raisins, l'huile d'olive, les œufs battus en omelette et les pignons, salez et poivrez. Mélangez bien et ajoutez aux blettes.
- Préchauffez le four th. 8 (240°C).
- Abaissez le 1^er^ rouleau de pâte et garnissez-en un moule à tourte, versez la garniture.
- Disposez sur le dessus les lamelles de pommes, puis le 2^e^ rouleau de pâte. Pincez les deux épaisseurs de pâte.
- Délayez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez le dessus de la tourte.
- Mettez au four 15 min, puis recouvrez d'une feuille de papier d'aluminium et poursuivez la cuisson encore 15 min.



8 personnes

2 rouleaux de pâte feuilletée
2 bouquets de feuilles de blettes
50 g de raisins de Corinthe
100 g de pignons
4 pommes reinette
1 petit verre à liqueur de calvados
150 g de sucre blond
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 verre d'eau-de-vie
2 œufs entiers + 1 jaune
Sel, poivre

e vin conseillé
es du Ventoux
égion d'origine
osé du Sud-Est

PRÉPARATION
20 min

CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ